Especial: 23 BOLOS PARA SUA FESTA!

Guia da Cozinha PRÁTICA

BOLOS de ANIVERSÁRIO

FAÇA EM CASA AS RECEITAS MAIS TRADICIONAIS!

BOLO 2 BRIGADEIROS
Com recheio de leite condensado!

Bolo festivo
Delicioso, com chantilly!

Bolo de chocolate com cereja
É de liquidificador!

Bolo de abacaxi
Massa fofinha!

Bolo trufado

É dia de festa!

Tão esperado nas festas de aniversário, o bolo certamente é o doce que chama mais atenção. Todo mundo quer saber do que é feito, não é? Se tem recheio, se é de chocolate ou morango... Uma delícia! Esta edição foi especialmente pensada para trazer até você as receitas mais tradicionais e, o melhor, com um toque bem caseiro. Faça você mesma o bolo da sua festa ou do aniversário de seus filhos e receba muitos elogios!

Um grande abraço,
da redação

COLABORADORES

Culinaristas
Bruno Soro; Denise Bologna Amantini; Gustavo Gutierrez; Isa Maria Ubaldini; Mariana Maluf Boszczowski; Mirian Soro

Cozinheiras Experimentais
Beth Malachias; Carmen Lourenço; Raquel Miranda; Valéria Bárbara Nogueira

Revisão Técnica
Alessandra Santos; Beth Malachias; Zulmira Fátima dos Santos; Thalita Ruiz

Objetos
Camicado: (11) 3819-1612; **Oxford:** 0800-476500; **Pepper:** (11) 3167-2287; **Roupa de mesa:** (11) 3811-9715; **Suxxar:** (11) 3842-3200; **Tecidos Therezinha:** (11) 3721-8862; **Tramontina:** (11) 4197-1266

Índice

Bolo de morango

TEMPO: 1H30 (+1H DE GELADEIRA) **RENDIMENTO:** 10 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado para decorar

Recheio e cobertura

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 9 colheres (sopa) de mistura para leite sabor morango tipo Nesquick®

Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar, a água, o chocolate, a farinha e o fermento, batendo sem parar, a cada adição. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Reserve. Em uma panela, leve todos os ingredientes do recheio ao fogo médio, mexendo até soltar do fundo da panela. Desenforme o bolo morno, corte ao meio, na horizontal, e espalhe metade do creme em uma das partes. Cubra com a outra parte da massa e espalhe o creme restante. Polvilhe com o chocolate granulado e leve à geladeira por 1 hora. Sirva.

Bolo festivo

TEMPO: 4H **RENDIMENTO:** 20 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado colorido
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio

- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado colorido

Cobertura

- 3 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 2 xícaras (chá) de confeitos de chocolate coloridos

Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição, até incorporar. Retire da batedeira e misture o chocolate granulado colorido. Coloque a massa em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, desenforme, deixe esfriar e corte ao meio, na horizontal. Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e recheie o bolo. Cubra com o chantilly e leve à geladeira até o momento de servir. Cubra com os confeitos coloridos antes de servir.

Foto: Marcelo Breyne/Colaborador Produção: Denise Costa/Cecília Salomão Objetos: Suxxar

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

Bolo Danette®

TEMPO: 1H30 (+4H DE GELADEIRA)

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 pote de sobremesa sabor chocolate tipo Danette® (110g)
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate para polvilhar

Recheio e cobertura

- 5 colheres (sopa) de maisena
- 4 xícaras (chá) de leite
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 gema
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite gelado

Para o recheio e cobertura, em uma panela, misture a maisena dissolvida no leite com o chocolate, a gema peneirada, o leite condensado, a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até engrossar. Espere amornar e bata na batedeira com a baunilha e o creme de leite gelado. Leve à geladeira por 1 hora. No liquidificador, bata os ovos com o açúcar, a água morna, o chocolate e o óleo. Transfira para uma tigela, acrescente a farinha, o fermento e o Danette®. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, com papel-manteiga também untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Deixe amornar, desenforme, corte ao meio e cubra com a metade do creme reservado na geladeira. Coloque a outra parte da massa e cubra com o creme restante. Leve à geladeira por 3 horas, polvilhe com raspas de chocolate e sirva em seguida.

Bolo-musse de chocolate branco

TEMPO: 45MIN (+1H DE GELADEIRA)

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES DIFICULDADE: MÉDIA

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara(chá) de suco de limão
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas grandes de chocolate branco e ao leite para decorar

Recheio e cobertura

- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 200g de chocolate branco derretido
- 200g de creme de leite

- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 1 colher (sopa) de conhaque

Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar e o suco de limão. Retire da batedeira e acrescente a farinha e o fermento peneirados, misturando com uma colher. Coloque em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos. Na batedeira, bata a margarina até ficar fofa. Em uma tigela, misture o chocolate com o creme de leite e junte a margarina batida. Misture o chantilly com o conhaque e leve à geladeira por 1 hora. Desenforme o bolo, corte ao meio e recheie com metade da musse de chocolate. Coloque a outra parte do bolo e cubra com a musse restante. Decore com raspas de chocolate e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos Objetos: Camicado

Bolo dos desejos

TEMPO: 1H20 (+4H DE GELADEIRA) RENDIMENTO: 16 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes
- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de suco de laranja para regar
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema peneirada
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1/2 xícara (chá) de geleia de framboesa

Cobertura
- 200g de creme de leite fresco gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de geleia de framboesa
- 3 colheres (sopa) de água

Na batedeira, bata as claras em neve. Adicione as gemas, a baunilha, o açúcar, a farinha, a maisena, o leite e o fermento, batendo. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar. Leve ao fogo médio o leite condensado com a gema e a maisena dissolvida no leite, mexendo até engrossar. Retire do fogo e misture a geleia. Na batedeira, bata o creme de leite até encorpar e acrescente o açúcar, batendo até formar um chantilly. Misture a geleia com a água e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar. Corte o bolo em três partes, na horizontal, e intercale camadas de bolo regado com o suco e recheio, terminando em bolo regado. Cubra com o chantilly, decore com a geleia e leve à geladeira por 4 horas. Sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora. Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolo de chocolate com cereja

TEMPO: 1H30 (+12H DE GELADEIRA)
RENDIMENTO: 12 PORÇÕES DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 2/3 de xícara (chá) de cerejas em calda picadas
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 100g de chocolate granulado para polvilhar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata da calda das cerejas (use a lata de leite condensado para medir)
- 1 e 1/2 lata de leite (use a lata de leite condensado para medir)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

No liquidificador, bata os ovos com o açúcar, a margarina, o leite, o achocolatado, a farinha e a maisena. Acrescente o fermento, as cerejas e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar. Coloque o chocolate granulado em um prato e reserve. Bata os ingredientes da calda no liquidificador. Corte o bolo em quadrados, passe pela calda e pelo granulado. Decore como desejar, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 12 horas. Sirva.

Bolo mesclado

TEMPO: 2H (+2H DE GELADEIRA) RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de refrigerante de guaraná

Recheio

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- Cravo-da-índia e canela em pó a gosto
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 10 gemas peneiradas

Marshmallow

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de glucose em pó
- 1 xícara (chá) de água

- 4 claras
- Cobertura para sorvete sabor chocolate a gosto

Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas, a água, o açúcar, a baunilha e bata. Junte a farinha peneirada com o fermento e misture. Transfira para uma fôrma grande untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para o recheio, misture o açúcar com a água, cravo, canela e leve ao fogo médio até formar uma calda. Junte o leite de coco, as gemas e volte ao fogo, em banho-maria, mexendo por 5 minutos. Para o marshmallow, leve ao fogo médio o açúcar com a glucose e a água, mexendo até formar uma calda. Bata as claras em neve e, com a batedeira ligada, despeje a calda de glucose, batendo até obter um suspiro. Leve todos ingredientes da calda ao fogo médio até ferver. Corte o bolo ao meio, umedeça uma parte com o guaraná, cubra com o recheio e coloque a outra parte do bolo por cima. Cubra com o marshmallow e a calda para sorvete. Leve à geladeira por 2 horas e sirva.

Saiba mais: glucose em pó é um açúcar extraído do milho, com sabor menos doce que o açúcar da cana. Sua função é evitar a cristalização do açúcar, conferir brilho, aumentar a viscosidade e maciez.

Bolo trufado com morango

TEMPO: 1H30

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina para untar

Recheio e cobertura

- 3 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher (sopa) de conhaque

Calda

- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 4 colheres (sopa) de açúcar

No liquidificador, bata os ingredientes da massa. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e forrada com papel-manteiga também untado. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar. Deixe esfriar, desenforme, retire o papel e corte o bolo ao meio. Em um refratário, coloque o chocolate, a manteiga e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 2 minutos, mexendo na metade do tempo. Misture até derreter. Adicione o creme de leite, o conhaque e misture. Para a calda, misture o conhaque com a água, o achocolatado, o café e o açúcar. Umedeça uma parte do bolo com metade da calda, despeje metade do recheio e cubra com a outra metade do bolo. Regue com a calda restante e cubra com o restante do recheio. Decore como desejar e sirva gelado.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

Bolo salada de frutas

TEMPO: 1H (+4H DE GELADEIRA) RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e cobertura

- 1 e 1/2 colher (sopa) de maisena
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 lata de creme de leite
- 3 xícaras (chá) de frutas a gosto picadas

Geleia de brilho

- 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres (sopa) de suco de laranja

No liquidificador, bata os 6 primeiros ingredientes. Adicione o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Desenforme e corte ao meio. Leve ao fogo médio a maisena dissolvida no leite, as gemas e o açúcar até engrossar. Retire e misture o creme de leite. Polvilhe a gelatina no suco de laranja e dissolva de acordo com as instruções da embalagem. Recheie o bolo com metade do creme e das frutas. Cubra com o recheio e as frutas restantes, espalhe a geleia e sirva gelado.

Bolo creme com goiabada

TEMPO: 1H30 RENDIMENTO: 35 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 5 xícaras (chá) de chantilly para cobrir o bolo

Recheio

- 1 lata de goiabada picada (600g)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de maisena
- 1 litro de leite
- 3 gemas peneiradas

Na batedeira, bata as gemas com a água até dobrar de volume. Acrescente o açúcar e a farinha peneirada com o fermento, batendo a cada adição. Bata as claras em neve e incorpore à massa. Transfira para uma fôrma de 40cm x 28cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Leve ao fogo médio a goiabada com a água, mexendo até derreter. Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado com a maisena dissolvida no leite e as gemas, mexendo até engrossar. Corte o bolo ao meio, na horizontal, coloque uma camada de goiabada e, por cima, o creme. Coloque a outra parte do bolo e cubra com o chantilly. Sirva gelado.

Bolo de frutas

TEMPO: 2H RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de frutas
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Morangos para decorar

Recheio

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 3 xícaras (chá) de frutas a gosto picadas
- 1 lata de creme de leite

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto

Na batedeira, bata as claras em neve. Junte as gemas, o açúcar, o suco, a farinha e o fermento, batendo. Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Deixe esfriar. Leve ao fogo médio o leite, o leite condensado, as gemas e a maisena até engrossar. Deixe esfriar e misture as frutas e o creme de leite. Desenforme o bolo, corte ao meio e espalhe o recheio em uma das partes. Cubra com a outra massa, com o chantilly e decore com morangos. Sirva gelado.

Bolo de abacaxi

TEMPO: 2H (+2H DE GELADEIRA) RENDIMENTO: 25 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de suco de abacaxi
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chantilly e abacaxi picado para decorar

Recheio

- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 gemas
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de abacaxi em calda picado e escorrido (reserve a calda)

Misture os ingredientes da massa até ficar homogêneo. Transfira para uma fôrma de 26cm de diâmetro de aro removível untada e enfarinhada e forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno alto, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Desenforme morno e corte ao meio. Para o recheio, misture a maisena dissolvida no leite com o leite condensado, as gemas peneiradas e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até cozinhar e engrossar. Retire do fogo e misture a baunilha, o creme de leite e o abacaxi. Coloque uma parte de massa em um prato, regue com metade da calda do abacaxi, coloque o recheio e cubra com a outra parte da massa. Regue com o restante da calda, cubra com chantilly e decore com abacaxi picado. Leve à geladeira por 2 horas e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Lívia Badan

Bolo-musse de morango

TEMPO: 1H (+30MIN DE GELADEIRA)
RENDIMENTO: 8 PORÇÕES DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 caixa de gelatina em pó sabor morango
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Morangos, cobertura para sorvete sabor chocolate e chantilly para decorar

Recheio e cobertura

- 1/2 xícara (chá) de água quente
- 1 caixa de gelatina em pó sabor morango
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de morango picado

No liquidificador, bata os ovos com o leite, a margarina, o açúcar e a gelatina. Adicione a farinha e o fermento peneirados e misture. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Deixe esfriar e desenforme. Bata a água quente com a gelatina no liquidificador até dissolver. Acrescente o leite condensado, o creme de leite, o morango e bata. Leve à geladeira por 30 minutos. Corte o bolo ao meio, recheie com 1/3 do creme e cubra o bolo com o restante do creme. Decore com chantilly, morangos, cobertura de chocolate e sirva gelado.

Bolo especial de pêssego

TEMPO: 40MIN RENDIMENTO: 8 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (chá) de raspas da casca de limão
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Fatias de pêssego em calda para decorar

Recheio

- 2 xícaras (chá) de pêssegos em calda
- 5 xícaras (chá) de chantilly pronto

Marshmallow

- 3 claras
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de glucose de milho (Karo®)
- 1/4 de xícara (chá) de água

Na batedeira, bata os ingredientes da massa, menos o fermento, até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos. Para o recheio, escorra os pêssegos e reserve a calda. Triture metade dos pêssegos no liquidificador, pique o restante e reserve. Misture o chantilly com o pêssego triturado e o pêssego picado reservado. Para o marshmallow, na batedeira, bata as claras

em neve e reserve. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar com a glucose e a água até obter uma calda em ponto de fio. Acrescente a calda, aos poucos, nas claras em neve, batendo sem parar, até formar o marshmallow. Desenforme o bolo frio, corte ao meio, na horizontal, regue com metade da calda do pêssego e espalhe o recheio. Coloque a outra parte do bolo, regue com a calda restante e cubra com o marshmallow. Decore com fatias de pêssego e leva à geladeira até o momento de servir.

Bolo 2 brigadeiros

TEMPO: 1H40 (+1H DE GELADEIRA) (+10MIN DE DESCANSO)

RENDIMENTO: 16 PORÇÕES **DIFICULDADE:** FÁCIL

Ingredientes

- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado preto e branco para polvilhar
- 20 brigadeiros prontos com granulado branco e preto para decorar

Recheio

- 4 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 lata de creme de leite sem soro

Calda

- 1 xícara (chá) de café coado
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

Em um recipiente, peneire a farinha com o açúcar. Acrescente o óleo, o chocolate, os ovos, o leite e o fermento, um a um, mexendo até incorporar. Divida a massa em 2 fôrmas de 22cm de diâmetro untadas e enfarinhadas e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Para o recheio, em uma panela, coloque 2 latas do leite condensado, o achocolatado, 2 colheres (sopa) da manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, misture 1 lata de creme de leite e reserve. Em outra panela, repita o processo com os ingredientes restantes. Em um prato grande, desenforme um dos bolos, regue a massa com metade da mistura de café e achocolatado e cubra com o brigadeiro branco. Coloque a outra massa sobre o recheio, regue com o restante da calda e cubra com o brigadeiro escuro. Espalhe chocolate granulado e arrume os brigadeiros por cima. Leve à geladeira por 1 hora. Retire da geladeira 10 minutos antes de servir.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Lívia Badan

Bolo de nozes

TEMPO: 2H RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes
- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio
- 500g de doce de leite cremoso pronto
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 250g de nozes picadas

Calda
- 1 xícara (chá) de licor de nozes
- 1 xícara (chá) de leite

Cobertura
- 500g de creme de leite fresco
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 300g de nozes picadas

Na batedeira, bata os ovos até ficar fofo e esbranquiçado. Acrescente o açúcar, o leite, a farinha e o fermento, batendo sem parar. Coloque a massa em uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Para o recheio, misture o doce de leite cremoso com o creme de leite e as nozes até incorporar. Corte o bolo ao meio, na horizontal, regue uma das partes com metade dos ingredientes da calda misturados, espalhe o recheio e coloque a outra parte da massa. Regue com o restante da calda e reserve. Para a cobertura, na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar por 8 minutos ou até virar chantilly. Cubra o bolo com o chantilly, fazendo picos com uma colher, e decore com as nozes picadas. Leve à geladeira até o momento de servir.

Bolo de chocolate com ameixa

TEMPO: 1H30 RENDIMENTO: 12 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes
- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Ameixas para decorar

Recheio
- 1 lata de ameixa em calda sem caroço picada (reserve a calda para umedecer o bolo)
- 1 lata de doce de leite cremoso pronto (390g)

Cobertura
- 1 xícara (chá) de leite gelado
- 1 xícara (chá) de açúcar

- 1 colher (sopa) de emulsificante

Na batedeira, bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar e acrescente o chocolate, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à massa. Coloque em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Misture os ingredientes do recheio. Desenforme o bolo morno, corte ao meio, na horizontal, e umedeça a massa com a calda da ameixa. Coloque o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Para a cobertura, na batedeira, bata os ingredientes por 10 minutos ou até engrossar. Cubra o bolo, decore com ameixas e sirva gelado.

Bolo-musse de chocolate

TEMPO: 3H (+5MIN DE DESCANSO) (+1H DE GELADEIRA)

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de licor de cacau para umedecer
- 250g de chocolate em raspas para decorar
- Cobertura para sorvete sabor chocolate

Recheio e cobertura

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara (chá) de leite frio
- 600g de chocolate ao leite derretido
- 1 lata de creme de leite

Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas e o açúcar, batendo. Retire da batedeira e misture os demais ingredientes da massa com uma colher. Coloque em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar. Para o recheio e cobertura, misture a gelatina com o leite, deixe descansar por 5 minutos e dissolva em banho-maria, sem deixar ferver. Misture com o chocolate derretido e o creme de leite até formar um creme homogêneo. Corte o bolo ao meio, na horizontal, umedeça com metade do licor e coloque metade recheio. Coloque a outra parte da massa e regue com o restante do licor. Cubra com o restante do recheio e decore com as raspas de chocolate e a cobertura. Leve à geladeira por 1 hora e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Zulmira Fátima Dos Santos Objetos: Acervo da produção

Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Lívia Badan

Bolo trufado

TEMPO: 2H **RENDIMENTO:** 20 PORÇÕES

DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de água quente
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate branco e ao leite para decorar

Recheio e cobertura

- 1kg de chocolate ao leite derretido
- 2 latas de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de rum

Calda

- 1/2 xícara (chá) de rum
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

Na batedeira, bata os ovos até esbranquiçar e ficar fofo. Acrescente o açúcar, o chocolate, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar. Para o recheio e cobertura, em uma tigela, coloque o chocolate, o creme de leite, o rum, misture bem e reserve na geladeira. Corte a massa ao meio, regue com a metade dos ingredientes da calda misturados e coloque metade do recheio gelado. Cubra com a outra parte da massa, regue com o restante da calda e cubra com o restante do recheio gelado. Decore com as raspas de chocolate e sirva.

Nº 23 - 2011

EDITORA-CHEFE: Zu Fernandes. **REDAÇÃO:** Patrícia Ariosi, Paula Brait, Tais Castilho. **DIAGRAMAÇÃO:** João Marcos Nucci, Renan Oliveira (estagiário)e Ronald Batista. **TRATAMENTO DE IMAGEM:** Daniella Yamautti, Lis Amaral, Marcelo Fogaça e Wilson Mônaco. **TÉCNICOS E M QUALIDADE DE RECEITAS:** Ângela Cardoso e Fernando Santos. **GRÁFICA:** Impres Gráfica **DISTRIBUIDORA:** Dinap.

PRESIDENTE: João Carlos de Almeida
DIRETOR EXECUTIVO: Pedro José Chiquito

GERÊNCIAS: ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO: Jason Pereira; **CUSTOS GRÁFICOS:** José Antonio Rodrigues; **MARKETING:** Silvino Brasolotto Junior; **OPERAÇÕES:** Celso Agostinho; **PRODUÇÃO EDITORIAL:** Sandro Paveloski

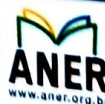
EDITORIAL: Ianara Althero (Editora); Ricardo Tanaka (Editor Especial); Mara De Santi (Coordenadora Editorial); **EDITORES DE ARTE:** Zu Fernandes (Editora), Alexandre M. Carmo e Edson Iukawa; **ANALISTA DE QUALIDADE EDITORIAL:** Rita de Cássia Aria; **COORDENADOR DE CRIAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO:** Otávio Mattiazzo Neto; **CONTROLADOR GRÁFICO:** Ronald S. dos Santos; **ANALISTA DE DESENVOLVIMENTO PLENO:** Carlos Cubas; **PRODUÇÃO/DOCUMENTAÇÃO:** Mirian Izabel (Coordenação); Hindy Caló, Alan Goulart; **REPORTAGEM:** Eliane Calixto; **CIRCULAÇÃO:** André Goulart (Coordenação); Lissandra Mahnis (Analista de Circulação)

BAURU: Rua Gustavo Maciel, 19-26, CEP 17012-110, Bauru, SP. CORRESPONDÊNCIA: Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP. Fone (14) 3235-3878, Fax (14) 3235-3879. **SÃO PAULO:** Alameda Vicente Pinzon, 173, 4º andar - Conjunto 41. CEP 04547-130, Vila Olímpia, São Paulo, SP, Fone/Fax (11) 3048-2900.

MARKETING e PUBLICIDADE
DIRETOR: Silvino Brasolotto Junior

PUBLICIDADE
GERENTE DE PUBLICIDADE: Celso Rodrigues; **SUPERVISOR DE AGÊNCIAS:** Eduardo Lima; **SUPERVISOR DE DIRETOS:** Roberto Campos; **SUPERVISOR DE REPRESENTANTES:** Artur Lelis; **EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS:** Claudia Rodrigues, Cristiane Lima, Ranieri Ferreira e Rosi Gonçalves; **EXECUTIVOS DE CONTAS:** Christiane Pill, Ivo Miranda e Karen Motta; **CONTATO:** José Raimundo, Silvia Barbieri e Tatiane Abreu; **REPRESENTANTES: (DF)** Armazém de Comunicação (61) 3321-3440; **(PR)** Merconet (41) 3079-4666; **(RJ)** Plus Representações (21) 2240-9273; **(RS)** Cucchiarelli Representações (51) 3268-0374; **(SC)** Tunitec Representações (48) 3338-9493; **MARKETING PUBLICITÁRIO:** Monique Marie; **OPERACIONAL:** Helen Martins, Carina Fuentes, Suelem El Bacha e Walessa Gimenes; **FONE:** (11) 3048-2900 / **E-MAIL:** publicidade@astral.com.br

MARKETING
PESQUISA E ATENDIMENTO AO LEITOR: Flaviana Castro; **ASSINATURAS:** Rodrigo Crocco; **WEB E PROPAGANDA:** Fabiano Flaminio; **FONE:** (14) 3235-3878 / **E-MAIL:** marketing@astral.com.br

ANER
www.aner.org.br

E-MAIL: atendimento@astral.com.br
CAIXA POSTAL 471, CEP 17001-970, Bauru, SP

Bolo especial de morango

TEMPO: 2H (+1H DE GELADEIRA) RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes ‣ 5 ovos (claras e gemas separadas) ‣ 1 colher (café) de essência de baunilha ‣ 2 xícaras (chá) de açúcar ‣ 1 xícara (chá) de água ‣ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo ‣ 1 colher (sopa) de fermento em pó químico ‣ 2 xícaras (chá) de refrigerante de guaraná para regar ‣ Margarina e farinha de trigo para untar ‣ Chantilly e morangos para decorar **Recheio** ‣ 1 e 1/2 xícara (chá) de geleia de morango ‣ 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor vermelha dissolvida de acordo com as instruções da embalagem ‣ 1 lata de leite condensado ‣ 1 lata de creme de leite sem soro

Na batedeira, bata as claras em neve. Junte os demais ingredientes da massa, batendo. Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Bata no liquidificador os ingredientes do recheio e leve à geladeira por 1 hora. Corte o bolo ao meio, regue parte da massa com metade do refrigerante e espalhe o recheio. Coloque a outra parte do bolo, regue com o refrigerante restante e decore com chantilly e morangos. Sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Karin Santana Objetos: Tramontina e Camicado

Bolo de brigadeiro

TEMPO: 1H30 RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes ‣ 5 ovos ‣ 2 xícaras (chá) de açúcar ‣ 1 xícara (chá) de chocolate em pó ‣ 1 xícara (chá) de óleo ‣ 1 xícara (chá) de leite quente ‣ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo ‣ 1 colher (sopa) de fermento em pó químico ‣ Margarina e farinha de trigo para untar ‣ 2 xícaras (chá) de Toddynho® para umedecer ‣ Chocolate granulado para decorar **Brigadeiro** ‣ 4 latas de leite condensado ‣ 2 xícaras (chá) de chocolate em pó ‣ 3 colheres (sopa) de margarina sem sal

No liquidificador, bata os 5 primeiros ingredientes. Adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Leve ao fogo médio os ingredientes do brigadeiro até soltar da panela. Reserve. Corte o bolo ao meio, regue parte da massa com metade do Toddynho®, coloque 1/3 do brigadeiro, cubra com a outra massa e regue com o Toddynho® restante. Espalhe o restante do recheio e polvilhe com chocolate granulado. Decore como desejar e sirva.

Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Lívia Badan

Bolo floresta negra

TEMPO: 3H RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes ‣ 5 ovos (claras e gemas separadas) ‣ 2 xícaras (chá) de açúcar ‣ 1 xícara (chá) de chocolate em pó ‣ 1 xícara (chá) de café coado ‣ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo ‣ 1 colher (sopa) de fermento em pó químico ‣ Margarina e farinha de trigo para untar ‣ Raspas de chocolate para decorar **Recheio e cobertura** ‣ 10 xícaras (chá) de chantilly pronto ‣ 200g de cerejas em calda picadas e escorridas **Calda** ‣ 1 xícara (chá) de calda da cereja ‣ 1 xícara (chá) de leite

Na batedeira, bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, o chocolate, o café, a farinha e o fermento. Asse em uma fôrma média untada e enfarinhada, em forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Corte o bolo ao meio e regue com metade dos ingredientes da calda misturados. Coloque parte do chantilly e espalhe as cerejas (reserve algumas para decorar). Coloque a massa e regue com o restante da calda. Espalhe o chantilly restante e decore com raspas de chocolate e com as cerejas reservadas. Sirva.

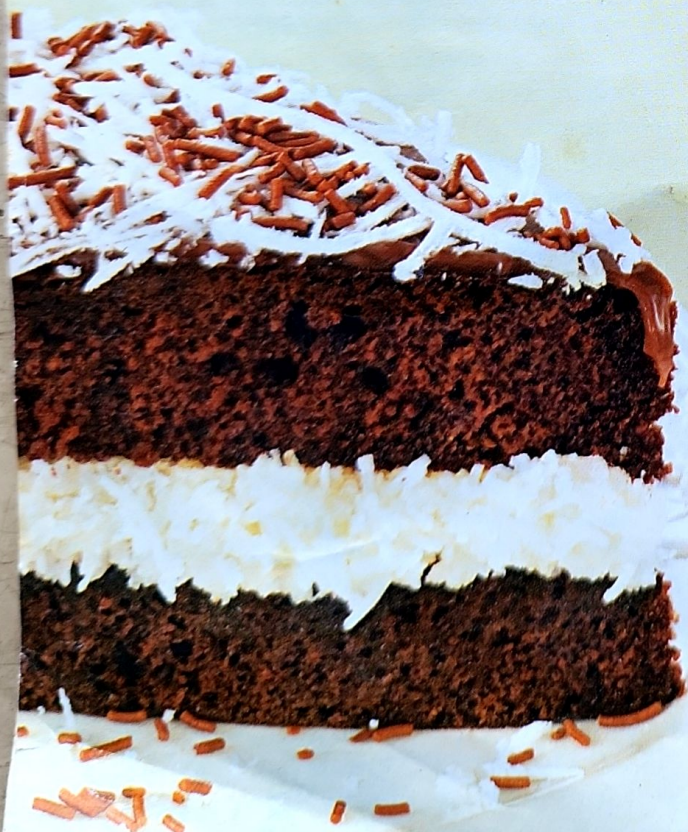
Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Lívia Badan

Bolo prestígio

TEMPO: 1H40 RENDIMENTO: 14 PORÇÕES
DIFICULDADE: FÁCIL

Ingredientes ‣ 2 xícaras (chá) de açúcar ‣ 1/2 xícara (chá) de manteiga ‣ 4 ovos ‣ 2 xícaras (chá) de leite ‣ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo ‣ 1 xícara (chá) de chocolate em pó ‣ 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico ‣ Margarina e farinha de trigo para untar ‣ Coco ralado e chocolate granulado para decorar **Recheio** ‣ 3 xícaras (chá) de cocada cremosa (comprada pronta) **Cobertura** ‣ 1 lata de leite condensado ‣ 2 colheres (sopa) de manteiga ‣ 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

No liquidificador, bata o açúcar, a manteiga, os ovos e o leite. Misture os demais ingredientes da massa com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até assar. Desenforme o bolo já frio, corte ao meio e recheie com a cocada. Leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, mexendo até ferver. Despeje sobre o bolo e decore com coco ralado e chocolate granulado. Sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Karin Santana Objetos: Oxford, Tramontina, Pepper, Tecidos Therezinha e Roupa de Mesa

Bolo de brigadeiro
Bolo especial de morango
Bolo prestígio
Bolo floresta negra